



## VINOCLEAR® CLASSIC

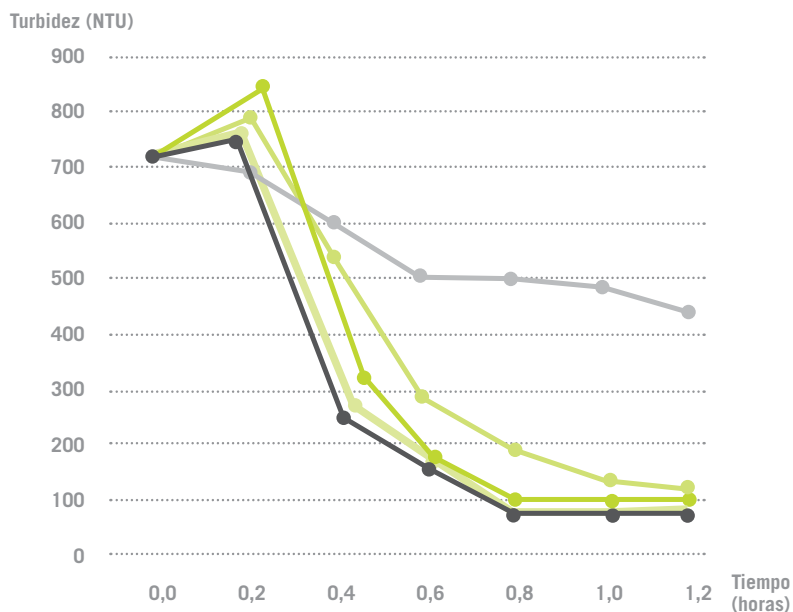
Formulación enzimática líquida para acelerar la clarificación de los mostos de uva antes de la fermentación alcohólica. Su empleo disminuye igualmente el volumen de borras, permitiendo así reducir sus costes. La formulación es activa a baja (<10°C) y alta temperatura (<68°C) permitiendo su empleo tanto en flotación de mosto blanco como en termovinificación de tintos.

### ¿SABIA USTED?

#### Los efectos reconocidos son:

- Despectinización y floculación muy rápida permitiendo una caída de la turbidez, también a baja dosis (T°>5°C).
- El rendimiento en mosto limpio aumenta también después de algunas horas de contacto.
- Salida de flotación precoz y aumento de los rendimientos por mejor despectinización y compactación de las borras.
- Disminución rápida de la viscosidad de los mostos que provienen de vendimias calentadas para perfiles aromáticos frescos y netos y una clarificación precoz de los vinos.

### Cinética de clarificación de un mosto blanco uvas de Victoria - pH: 3,6 - T: 10°C



● Testigo ● Vinoclear® Classic (1 mL/hL) ● Enz1 (1,2 mL/hL) ● Enz2 (2,3 mL/hL) ● Enz3 (7 mL/hL)

« Para alcanzar un desempeño equivalente al de Vinoclear® Classic, se necesitan de 1,2 a 7,3 veces más de enzimas de la formulaciones de la competencia probadas. »

## Enzimas líquidas

	MACERACIÓN	CLARIFICACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
VINOZYM® ULTRA FCE *	●●●	●●●		Maceración: 2-4 mL/100 kg  Clarificación: 1-2 mL/hL	Maceración: aumentar la dosis a 5 mL/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas.  Clarificación: después de utilizar la enzima en las uvas, utilizar media dosis, en la fracción de prensado > 1 bar únicamente.
VINOCRUSH® CLASSIC	●●●	●		2-4 mL/100 kg	Aumentar la dosis a 5 mL/100 kg para uvas verdes o bayas pequeñas.
 VINOCLEAR® CLASSIC		●●●		1-3 mL/hL	● Recomendado para la clarificación de los mostos termo tratados. Estable a alta temperatura.  ●●● Conviene particularmente a la flotación. Utilizar media dosis, en la fracción de prensado > 1 bar únicamente, si se ha aplicado Vinocrush® Classic a las uvas.

\* Nivel de depuración FCE < 0,5 CINU/1000 PGNU certificado por la norma FSSC 22000.